

*Layer-Dip - Orient meets Griechenland—  
ein Rezept für einen geschichteten Dip der besonderen Art*

Für eine Platte dieses Layer-Dip Genusses, nicht nur für den Gaumen, brauchst du:

- Tsatsiki oder Kräuterquark (selbstgemacht oder einfach fertig gekauft)
- Hummus (hier findest du das alltagsfeierliche Hummus-Rezept)
- 150 – 200 g schwarze, entsteinte Oliven
- 2 Handvoll Kirschtomaten
- eine kleine Bauerngurke gewürfelt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Ziegenkäse
- etwas gemahlener Pfeffer zum Verzieren (nach Geschmack)
- frisches Weißbrot oder andere bevorzugte Kracker zum Dippen

Zubereitung des Layer-Dips:

1. Tsatsiki oder Kräuterquark zubereiten und als erste Schicht auf eine Platte streichen.
2. Hummus als zweite Schicht darauf verteilen. Lasse hier am besten einen kleinen Rand, damit die Schichten gut erkennbar bleiben.
3. Die schwarzen Oliven in Ringe schneiden und auf dem Hummus verteilen.
4. Die Kirschtomaten waschen, viertel und ebenfalls auf den Layer-Dip streuen.
5. Nun die Bauerngurke waschen, würfeln und als Schicht Nr. 5 auf die Leckerei geben
6. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und auf dem Dip verteilen.
7. Abschließend den Ziegenkäse zerkrümeln und darüber geben.
8. Zusammen mit dem Weißbrot, den Kräckern, Tachos oder Chips anrichten und genießen.
9. Der Layerdip passt super auch zu kurzgebratenem Fleisch oder Gyros und ist auch ein schönes Partymitbringsel.

Guten Appetit wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*